



EXPERIENCIA

2019 - 2019

Práctica Professional de Calidad

Leche y Derivados SA (LEYDE)_Ceiba

Realizar el proceso de análisis físico químico de leche y derivados, realizar el proceso de análisis microbiológico de leche y derivados, efectuar el trabajo en base a normas de higiene y seguridad industrial. Realizar el trabajo en base a buenas prácticas de mejora continua.

2019 - 2019

Pasantía en el área de control de calidad

Dinant - Comayagua,

Supervisión de Inocuidad en área de producción. Control de calidad, supervisión de procesos de producción, despacho de contenedores.

2018 - 2018

Pasantía en el área de producción de planta y empaque

Services and Trading Business 3 - Choluteca

Llenado y control de clasificados de camarones Registro y verificación de camarones para traslado de estos al área congelado.

CONTACTO



9733-5205



Delmerjsc@gmail.com



www.mipagina.com



Comayagua, Comayagua
Honduras

INTERESES

- FOOTBALL — LECTURA
- VOLUNTARIADO
-
-

FORMACIÓN

2016 - 2020 **UNAG – Catacamas Olancho**

Universidad Licenciatura en Tecnología Alimentaria.

2013 - 2015 **Inst. Francisco J. Mejia – Olanchito, Yoro**

Carrera Bachiller Técnico en Computación.

CERTIFICADOS Y CURSOS

2020 – 2020

Institución

INFOP

-Manipulación Segura de Alimentos.
-Relaciones Interpersonales.

COMPETENCIAS

INFORMATICA

MS OFFICE:



IDIOMAS

INGLÉS:



ESPAÑOL:

